



TITLE:

<京滋事務局および海外関連の活動> >私が見た日本の田舎

AUTHOR(S):

ムティア, アミ・A

CITATION:

ムティア, アミ・A. <京滋事務局および海外関連の活動>私が見た日本の田舎. 実践型地域研究最終報告書: ざいちのち 2012: 231-244

ISSUE DATE:

2012-03

URL:

<http://hdl.handle.net/2433/155054>

RIGHT:

私が見た日本の田舎

総合地球環境研究所 アミ・A・ムティア

はじめに

私はインドネシアの大きな町で生まれ育ちました。西ジャワ州都バンドゥンで生まれ、首都ジャカルタで育ちました。私が小さい頃、(70 年代) ジャカルタは大きな村のようでした。高い建物はあまりないし、人々は家の庭に様々な野菜や果物の木を沢山植えていました。それはプカランアン (ホームガーデン) と言います。また、空き地があるとジャカルタ在地の民族であるブタウィ人が必ず野菜や観葉植物などを植えていました。今、その風景はジャカルタでは少なくなりました。その景観の維持は、意図されることはなく、ジャカルタが発展するとともにどんどん減って行きました。まだ多くあるとはいえ、以前に比べれば減少し、かつてプカランアンだったところは空き地になって放置されたままになったり、公園になったり、あるいは多くの屋台の営業場所になっています。

一方日本では都市にも畑が見られます。それは固定資産税を低くするためですがそれはどんな理由であれ、私からすると素晴らしいやり方であると感じます。都会であっても農地が維持され、田舎暮らしの良さに触れることができます。

大津市の、琵琶湖大橋の近くに真野と言う地域があります。その地域には多くの古い集落があります。私は、大津という都会でありながら農村風景が色濃い地域に住み、農業や日本の昔からの食べ物作りを学びながら、日本の文化を楽しんでいます。

琵琶湖周辺に住んでいる住民たちは、昔から伝統的な知恵を持っています。その知恵は代々受け継がれてきました。住民たちにとっては当たり前の事であっても、外の人から見ると、これは素晴らしい、その地域特有の知恵だと思います。私はその伝統的な知恵を、**Traditional Ecological Knowledge** や **Ecological Knowledge** と表現したくありません。**Traditional Ecological Knowledge** や **Ecological Knowledge** は定義されている単語だからです。私はそれをローカル・ノレッジ(地域の知恵、あるいは在地の知恵)と呼ぶのがよいと思います。それは、地域で生きている知恵です。多くのローカル・ノレッジは住民たちが意識して目的を持って作ったものではありませんし、しばしば住民たち自身はそれを意識していません。当たり前だと思うからです。でも、外から見ると人間は、例えば私ですが、それをはっきり見ることができます。また、ローカル・ノレッジは、住民達が自分の為に様々なやり方を試した結果の、彼ら自身が一番楽にできる方法として残っています。何かの目的をもった行為の副産物として生まれることも多く、その存在に気付いていないことさえ多くあります。

次の章では、私の体験を通じて私が見出したローカル・ノレッジを紹介します。このローカル・ノレッジを地域における実践に生かすことが大変重要だと考えます。

1. 畑の体験から

今住んでいる真野に引っ越して、最初の近所周りの挨拶の時にたくさんの方から採りたての野菜を沢山もらいました。また、朝玄関のドアを開けたら誰かが野菜を置いていって下さったということもよくあります。このような、村の近所の付き合いは、とても素晴らしいと思います。私もプカランアンを思い出し自分の庭で野菜作り（ホームガーデン）をやってみました。

熱帯の国から来た私にとって、日本の農業の本にある栽培方法はとても複雑に思えました。ジャワ島の土壌は一般的に赤土ですが、いつ植えても育ちます。特別な準備も必要ありません。普通の野菜、例えばトマトやトウガラシは種をまくだけですぐ芽を出します。キャッサバはさし木を土につき刺すだけで、数日後には若い葉っぱが出ます。また、調味料に使うハーブ類（レモンバシル、セロリ等）は苗を植えるだけで成長します。一方、日本の土の色は黒く、栄養がとても豊富な土ですが、そのまま種をまくだけだとあまり成長よくありません。近所のおばさんに聞いてみると、土の準備が必要だそうです。野菜作りは土作りと言う意味で、土が良くなると野菜はよく育つと教えてくれました。

私は有機野菜をつくりたいので、牛糞や鶏糞を利用して土作りを始めました。耕す時には鍬を使わずにシャベルを使用しました。近所のおばあさんたちから、シャベルを使えばもっと楽だと聞いたからです。また、滋賀県では数十年前までは広く踏み鋤という独自の農具が使われていたそうです。近所のおばあさんたちはもう60歳とか80歳になっていますが、一生懸命畑仕事をやっています。鍬は腕の力が必要ですが、シャベルは足で踏むだけで土を簡単に耕せます。近所の畑の広い家ではどこも耕運機を使っています。私たち家族が入っている隣組の家は、皆、比較的狭い畑しかもっていないので、そこのおばあさんたちはシャベルで耕しています。

近所のおばあさんたちから教えられた方法で土作りができたので、玉ねぎとほうれん草を植えてみました。ところが、タマネギは球があまり大きくなりず、ほうれん草は小さいままで成長がよくありませんでした。聞いてみると、この地域の土は石灰を混ぜないと野菜が良く育たないのだそうです。このような話は、私はインドネシアでは聞いたことがありません。滋賀の土は酸を多く含んでいるので野菜を育てるためには石灰が必要でした。その後、私は土作りの時に必ず石灰をまくこととしました。

日本の野菜はとてもデリケートで、肥料のまき方や時期もそれぞれ違います。肥料は細かくまかないとキャベツや白菜の葉っぱも丸くなりません。肥料の量やまく時期もちゃんと守らなければなりません。色々な野菜を植える私にとって、それは大変不便なやりかたに思えました。ある日、私は近所のおばあさんから大きなスイカをもらったので、彼女の畑に見に行ったら一本のツルに6個のスイカができていました。私がつくると、今まで一本のツルにただ一つのスイカだけしかできていません

（写真1）。その秘密を聞いたら、畑の真中に大きな穴を掘って油粕を沢山土に埋めるということでした。するとその肥料は畑中に広がるのだそうです。このような肥料のやり方は、農業のテキストとはずいぶん違います。私には、このローカルなおばあさんの知恵はとても驚きでした。その話を聞いたときから、私は、鶏糞、牛糞以外にも油粕を使っています。



写真1 私のホームガーデンのスイカ

もう一つ驚いたことに、日本の野菜の「繊細」と表現したくなることがあります。それは、同じ場所で植える（連作）とあまり成長しない野菜がたくさんあることです。特にナス科の野菜であるトマトや、ナス、トウガラシなどです。私のインドネシアでの経験では、そのようなことはありません。トウガラシ畑では3か月ごとに同じものを植えますが、問題がありません。また、インドネシアの農民たちは、大豆や緑の野菜、トウモロコシなど、さらにキャッサバ、時に陸稲も同時に植えます。この混植を、トンパン・サリと言います。一つの畑、一つの畝に植える野菜の間に他の野菜やトウモロコシなどを植えます。皆成長のスピードや収穫期が違いますので、成長には邪魔になりません。異なった時期の収穫があるので、連続して収入を産んでくれます。一方近所のおばあさんたちは必ず畑のスケッチを作り、今年はどこで何を植えるかを書きとめており、来年は同じ作物を別の場所で植えるようにします（作りまわし）。私にとってこのやり方は、とても面倒くさく感じます。他にも、日本の農業は季節によって植えるものが違うので、必ず作付け期を守らなければならないことがあります。少しでも時期がずれるとうまく成長しません。他の仕事をしながら農業をするのがとても難しく思えます。



写真2 私が作った野菜；カリフラワー(左上)、
トマト(右上)、カブ(左下)、サツマイモ(右下)

それらのこと以上に一番難しいと感じるのは春から夏の間の、野草と虫との大変な闘いです。私は日本の野草の生え方にとても驚きました。インドネシアの野草はゆっくり成長するのに、温帯で、温かい時期が短い日本では、野草は明日がないかのような、すごいスピードで成長をします。私の小さなホームガーデンでも、毎日草むしりしても、とても草の成長に追いつきません。このような闘いがあるからでしょう、日本の農民たちが除草剤を使いたくなる気持ちがわかる気がします。この現実から見ると、日本の野菜の値段が高いのも理解できます。日本で野菜を育てるには手間がかかりすぎます。私が実践研究で作った野菜を写真2に示します。

インドネシアにはキャッサバと言う芋があります。キャッサバは植えるのはとても簡単です。さし木を土にさすだけで芽が出ます。キャッサバの葉っぱは、日常生活に欠かせない存在です。ゆでたり、炒めたり、スープにしたりして食べます。キャッサバの芋はゆでたり、揚げたりして食べます。

昔、お米の収穫が少ない地域では、米やサゴなどの主食を補う食物として大きな意味がありました。キャッサバは、例えばヨーロッパ人にとってのジャガイモのような存在です。発酵食品にもなります。タペと言う食べ物はキャッサバの発酵食品です。甘くて柔らかく、アルコールを少し含んだ芋になります。また、キャッサバを乾燥させたガプレクやガトットは中部ジャワでは、保存食品にもなります。キャッサバからタピオカでんぷんをとれます。最近、日本でもそのタピオカでんぷんはよく食べ物に入れられています。日本にいるインドネシア人は、キャッサバを食べたいので、よくインドネシアから持って来ます。私は友達からもらったキャッサバの枝を植えてみました（写真3）。夏の間には葉っぱはたくさん茂りましたが、芋はできませんでした。ある友人は、その枝を感電させたら芋ができると言っていました。やっぱり、熱帯の植物は日本の夏だけでは簡単に育たないことがわかりました。けれども、機会があったら自分の国にある植物を日本に植えたいと思っています。

インドネシアで簡単に育つパパイアの種や、アボガドの種も試しに自分の庭に植えたりしました。パパイアは夏の間はよく育ちますが、やはり冬には耐えられないみたいです。同じようにアボガドも冬の間に枯れてしまいました。パパイアの株は冬の間にスカスカになり、春になっても生き返りませんでした。アボガドは友達によると、冬の間は部屋に入れれないといけなそうです。私はその植物が冬を越せるようビニールをかぶせたりしましたが、やはり上手くいきませんでした。

ある日本の友達くれて庭に植えたバナナとても大きく成長しましたが、バナナの実は出ませんでした。でも、インドネシア人にとってバナナの木は、バナナの実を取るためだけのものではなく、蒸し物の為に使う葉に一番人気があります。私が植えたバナナの木は3m以上の高さになって葉も沢山でき、近所の人気物になりました。冬に間には葉っぱは枯れるけれども、春になったらまた新しい葉っぱが出ます。日本にいるインドネシア人にとって、バナナの葉っぱが出るのは日本人にとっての桜のように持ち遠しいことなのです。

懐かしく思い出すインドネシアのホームガーデンには、果樹もありましたから、真野でも私は庭に果樹を植えました。桃やリンゴやキウイやブドウなどです。ブドウは三種類以上も植えました。桃の木はすくすくと育ってきました。花も沢山咲きました。実がなったら、袋をかぶせないといけなと本に書いてありましたが、手間が大変と思って放置した結果、実は梅ぐらいの大きさの時に全部虫に食べられてしまいました。近所のおばあさんに聞いたら、必ず袋をかぶせないといけなし、実も沢山なるから、少し落と



写真3 日本で植えたキャッサバ

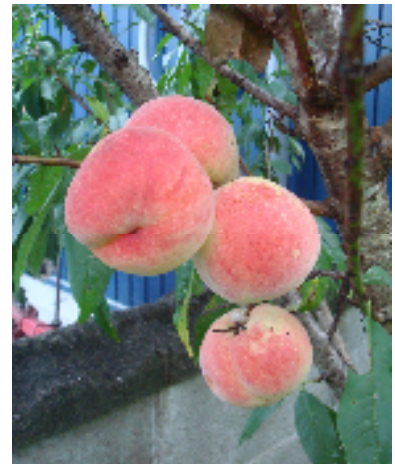


写真4 きれいな桃ができました



写真5 ブドウを収穫した

さなければならぬそうです。そのアドバイスの通りにしてみると、立派な桃ができました(写真4)。ブドウの実にも桃と同じように必ず袋をかぶせないといけません。また、近所のおばあさんによると、ブドウは実を大きくするために必ず無駄な枝を切り落とす必要があるそうです。おかげでブドウの収穫もできました(写真5)。また、実をつけさせるためには、冬の間に果樹の木に肥料をやることも必要です。私のホームガーデンでは桃、柿、ブドウができましたが、リンゴとさくらんぼの木は何回植えても枯れてしまうので、おそらく土に合わないのだらうと思います。

2. 49 枚棚田、日本とインドネシアの稲作の比較

JR 堅田駅の近くにある春日山公園には、49 枚棚田の里山があります(写真6)。そこで、棚田を守る活動に参加しました。インドネシアで農業や稲作をやったことがない私は、日本の稲作を楽しく思いました。

2.1 インドネシアの田んぼ

私の母の家族は田んぼを持っています。でも、祖母から母の代まで、その田んぼは小作に出してきました。お米ができたら半分は土地所有者の母がもらい、残りを小作人に分けます。以前は、土地持ちは5分の3で小作人は5分の2であったそうです。ただし、肥料代などの稲作費用は土地所有者持ちです。祖母の田んぼはミナパディといいます。それは、田植えしてから10－15日の間に3－5cmの魚を田んぼに入れます。

40日間に田んぼで育っています。こうなると、田んぼでお米だけではなくタンパク質も採れます。祖母の

田んぼは小さい魚を育てただけで、その後魚を池に移動します。でも、他の人の田んぼは大きい魚を育つ田んぼもあります。この場合、魚の収穫は稲刈りの10日前に行います。昔、収穫の時に母と一緒に田舎に行ったことがあります。帰りに、稲以外にアヒルの卵やヤシの実やバナナなどを持ち帰りました。アヒルの卵は、田んぼにアヒルを放すのを許可することへのお礼で、アヒルの飼い主からもらいました。インドネシアの田んぼではアヒルが飼われ、田んぼの中の草刈はアヒルがやってくれました。アヒルは草の葉っぱだけを食べるのではなく、草を丸ごと食べるのできれいに草を取ってくれます。収穫の時にアヒルの卵を田んぼで沢山見つけました。

田んぼの境にはココナツヤシの木を植えます。このヤシの木は色々な機能を持っています。熟したヤシの実はいンドネシア料理に欠かせない存在です。若いヤシの実の水はジュースになります。ヤシの幹は家の柱に使ったりします。若いヤシの葉はクトゥパツという、ヤシの葉でご飯を包んだ料理に使います。バナナの木は田んぼの端に植えたりします。普通、田んぼに来る風をやわらげる為に植えられる。バナナの種類は沢山あり、熟したバナナはそのまま食べたり、蒸したりされ、また、熟しない状態で利用されたり、葉っぱを採るためのバナナもあります。このように、インドネシアの田んぼからは色々なものが取れます。



写真6 49 枚棚田

2.2 日本の田んぼとの違い

インドネシアと日本の稲作は違います。日本の田んぼは年に一回しか収穫できないということが私には残念に思えます。インドネシアでは一年に二から三回の稲作ができるからです。私の母の田んぼも毎年三回、稲作をしていました。しかし、日本の田んぼはインドネシアの田んぼより収穫量は多く、とても驚きました。私の母の田んぼは毎年三回、稲作をします。インドネシアと日本の稲作は違います。インドネシアの田んぼは収穫後に約一カ月水を入れ、柔らかい土になってから耕します。日本の田んぼは稲の穂が出たときから水を抜き、収穫後乾いた状態で耕します。これは、機械を入れるためにも必要な作業です。インドネシアの田起こしには水牛を用います。最近では、トラクターで耕す農民も増えます。でも、水牛を用いている地方もまだ結構あります。牛で耕す江戸時代には日本の多くの水田が湿田で、稲作もインドネシアと同じように冬には水を抜きませんでした。現在、農法は違いますがそのように冬期湛水している田んぼもいくつかあります。滋賀県の高島市の「たかしま生きもの田んぼ米」お米のブランドで、また、不耕起による稲作で作られている NIKKO ジャパンの NGO が持つ、竜にある田んぼもそうです。

2.3 49 枚棚田

堅田の棚田を守るためのボランティアもしました。ボランティアの中では様々な人たちがいます。昔稲作をしていた人も、全くしたことがない人もいます。メンバーは主に定年を迎えた人です。他のメンバーは農業に関心がある人や、子供のいる家族などです。棚田や自然に近くにくる為にわざわざ都会（大阪）から越してきた人もいます。また、遠い所（奈良県）から来るひともいます。このような事はインドネシアではないと思います。インドネシアの場合、私の遠い親戚や大学時代の友達のように、農業の為に田舎に戻って大規模農業をする人はいます。でも彼らは自分ではやりません。農民と共同で有機農業をやって、スーパーで販売しています。棚田保存作業は月一回土曜日です。毎週来ているメンバーも何人かいます。私は時間があれば行きます。とても楽しい作業だからです。49 枚棚田のオーナーは年を取った一人のおばあさんです。ご主人が亡くなってから、棚田の作業を手伝う人がいなかったそうです。農業や田植えの経験がある人は他のボランティアの人々に農業の仕方を教えます。5 月に田植えができるようにするために、2 月から田んぼの準備を始めます。灌漑路を修理したり、枝を切ったりしました（写真 7）。49 枚棚田は春日山市公園のなかにあり林に囲まれています。田んぼへの日差しを遮る枝や、必要のない枝を払わなければなりません。また、ヒノキの手入れも必要です。そこには、昔からのローカル・ノレッジがあります。メンバーの大塚さんはヒノキの枝を切るローカル・ノレッジを私に教えて下さいました。二つのロープを器用に操りながら枝を切るととても素晴らしい方法でした。



写真 7 棚田の準備：水路を直す作業（左）、木の枝を切る（右）

耕してから、水を入れます。1 か月ぐらいそのまま放っておき、少し水を抜き 4 月にまた耕します。棚田は狭いのですべて手作業で耕します（写真 8）。私は、農作業の経験の長いメンバーの一人である藤原さんから耕す仕方を教えていただきました。土に力を入れないで鍬をおろします。その後鍬を手で引くだけです。そうすれば力をあまり使わなくとも耕せます。これは、農民が疲れなくするためのローカル・ノレッジです。手作業はインドネシアでは当たり前のことですが近代的な日本の中にまだ手作業があることには驚きました。インドネシアでは裸足で田んぼに入ります。日本では田んぼに入る人は長靴を履き、靴とズボンをつなげて着る人もいます。これは、鋭い物や虫から足を守るためです。また、ボランティアが田植え作業の際には、保険にも入ります。万一、けが人が出ても大変なことにならない為です。



写真 8 棚田では手作業で耕す

田植えの 2 週間前に肥料をまきます。田植えと収穫は棚田にとって一番大きなイベントです。沢山のメンバーが来ます。子供達を連れた家族も来ます。私の家族も田植えのお手伝いしました。大きな田んぼは皆で田植えをします。小さな田んぼは子供達がしました（写真 9）。田植えから一週間は、苗を植えなおしたりします。その後の仕事は畦を直したりすることです（写真 10）。一番忙しいのは草取りと枝きりです。草は夏に向けてとても早く成長します。皆は収穫時期を一番楽しみに待っています。今年のお米はどのぐらい取れるのか、皆ドキドキして待ちます。私は収穫時期が一番楽しみです（写真 11 左）。収穫した稲は伝統的な干し方で乾燥します（写真 11 右）。



写真 9 49 枚棚田で子供が田植えをしました



写真 10 畦を直す棚田の仕事



写真 11 私は稲刈りを楽しみました(左)、収穫した稲(右)

私は棚田の所有者から棚田にある畑を借りました。そこで、ジャガイモ、サツマイモ、ニンニク、サトイモ、ゴマ等を植えました。私の経験によると、ニンニクの栽培は玉ねぎよりもずっと簡単です。でも、なぜ、ニンニクをあまり日本の畑では植えないのでしょうか。近所のおばあさんたちに聞くと、ニンニクはくさいから皆あまり好きではないと言われました。インドネシア人にとってニンニクは欠かせない調味料です。どの料理にもニンニクを入れます。近所のおばあさんから匂いの少ないニンニクをもらいましたが、私はそのニンニクはあまり好きになれません。棚田では、ゴマはとてもよく育ちました。近所の方によると、ゴマはとても大変だと言うことでしたが、収穫後の作業でその事とても強く感じました。ゴマの実からゴマ粒を出す時と、ゴマ粒をゴミからきれいにするときもとても大変でした。その大変さがわかると、ゴマの小売価格が高いことも理解できました。

一年目、二年目にジャガイモ、サツマイモ、サトイモを植えると、多くの収穫がありました。しかし、三年になるとどれも収穫できませんでした。サトイモの葉は枯れたようになり、掘ってみると芋の姿はもうありませんでした。サツマイモも同じように芋がなくなっていました。これは、イノシシが来て芋を掘り出してしまったからだそうです。年々、イノシシやシカが棚田に来るようになっていきます。野菜を食べたり、田んぼに入ったりして、とても困ります。棚田の田んぼや畑の周りはきらきらのリボンのフェンスで囲んでいます。でも、シカはそのフェンスを簡単に飛び越すことができるので、全然、役に立ちません。イノシシはまだ植えたばかりの田んぼに入ってぐちゃぐちゃにしました。また、芽が出た稲を食べたりしました。2011年、棚田のお米はあまり取れませんでした。これは、日本中で起こっている現象で、野生動物が畑や田んぼ荒らしています。この問題が、私たちが活動している49枚棚田でも起こってしまいました。



写真 12 バーベキュー(上左)、しめ縄(上右)

49 枚棚田では棚田の維持活動だけではなくて色々なイベントも行っています。例えば収穫後の新米を食べたり、取った芋を焼き芋にしたり、また採れたしいたけを焼いたり、あるいはバーベキューのイベント等です(写真 12 左)。藁からしめ縄を作るイベントはお正月前に行われました(写真 12 右)。春や秋の里山で咲いた花のスケッチのイベントもあります。また、棚田に私たちが建てた小さな小屋で、インドネシア人の研修生のために日本語を教えるボランティアのメンバーもいます。

棚田での活動では、農業の上手な人と、私みたいな素人がいます。そのため、きちんとやっている人には、素人のやり方がもどかしかったのかもしれませんが。メンバーの間で色々な行き違いや、意見の不一致があったため、その 49 枚棚田グループは残念ながら去年解散してしまいました。その知らせを聞いたとき、意見の違いがあっても、なんとか話し合っ解決できなかったのかと残念に思いました。これは、棚田の保存にも関係します。もっとお互いに話し合うべきだったと思います。

3. 葦刈りと葦たいまつ点火祭り

毎年一月ごろ(2012 年の場合は 1 月 21 日)に真野浜北部では葦刈りが行なわれます(写真 13)。琵琶湖の自然を守るための運動として真野小学校の学区である、真野浜、真野普門、中村、小野などの集落や地域からボランティアを呼び掛けます。朝 9 時 30 分から葦刈りを始め、だいたい 12 時頃には終わります。私の集落の人々も参加します。そこで私は老人クラブのリーダー藤田さんから葦刈りの切り方を学びました。藤田さん(80 代)は御祖父さんからそのやり方を教えてもらったそうです。昔の切り方を行えば腰に負担かけずに、遠く沢山切ることが出来ます。実際には、そのやり方を知らない人たちがほとんどです。皆好きなやり方で切るそうです。若い人々のボランティアは本当に伝統的な葦刈りを学ぶべきだと思います。また、切る前にそのやり方をもう一度皆に教えると良いでしょう。そうすれば、その伝統的な切り方を保持できます。

琵琶湖には昔から葦が沢山生えます。昔から人々はその場所は魚や鳥や虫等の産卵場所や遊び場であると認識しています。葦も魚の病気を防ぐことが最近の研究でわかりました。冬に葦を刈ると春の新芽の成長を促し、琵琶湖の水質浄化に役立つ立派な葦が育ちます。魚は若い葉っぱを食べます。葦を刈らないと古い枯れた葦が新芽の成長の邪魔になり、まっすぐな葦が出てきません。昔から葦は屋根や家庭用具に使われますので、それに使用することのできる葦を生やすためにも、葦刈りは必要です。

浜から、皆徐々に入ります。浜に近い場所の地面は硬くて入りやすいけれども奥の方が水浸しでちょっと深さもある感じです。短い葦はその場で燃やします。背の高い葦は、刈り取った後、紐で括って乾燥させます。括った葦は三月の琵琶湖開きの夜に、真野浜でたいまつとして点火されます。葦刈りを終わるとお婆さんたちが準備してくれたお餅、ぜんざい、味噌汁、飲み物等をみんなで食べます。



写真 13 真野浜北部の葦刈り



写真 14 ヨシたいまつ点火祭り

真野地域のヨシたいまつ点火祭りは毎年真野浜ふれあいセンターの前で行われます。2012年は3月10、土曜日に開催されます。実際は真野浜だけではなく堅田（米プラザの近く）、雄琴や守山でも同じ時間に（7時頃）点火が始まります（写真14）。この風景は琵琶湖大橋の近くから、とてもきれいに見えます。その前に、伝統的な太鼓の演奏等のパフォーマンスが行われます。3月のまだ肌寒い時期なのですが、お餅や温かなぜんざいを食べることができ、とても、なごやかな雰囲気です。私は、この祭りがとても好きです。環境を保存しながら文化も保存し、赤いたいまつのような頑張る気持ちが出る祭りです。

4. 子供会の活動

地域の小学校の子供たちは子供会に参加させられます。子供会というのはたんなる子供の集まりではなく、親たちも様々な事をします。大きな仕事としては、子供の日に神社で行う祭りです（写真15）。御神輿を担ぎ、村に回ります。朝、9時ごろに神社でお祈りがあります。1時頃に御神輿を始めます。子供たちだけではなく、子供の父親もその御神輿を担ぎます。集落のあちこちでその御神輿を止めて休憩します。そこで、お菓子や飲み物を出してくれる家庭があります。各家庭は食べ物や飲み物を寄付します。



写真 15 子供会の祭り

また、7月ごろにレクリエーションがあります。皆、バスに乗って遊園地や博物館などの、大人と子供が楽しめる様々な施設に行きます。そのバスの借料は、廃品回収で集めた廃品の売上を充てます。去年までは、4月ごろと11月ごろの2回、廃品回収が行われていました。約150軒から、新聞・雑誌やダンボールや缶・ビン又は古着を集めます。親たちは軽トラックやトラックを用意します。子供たちは廃品を各家の前から集めます。種類ごとに分けてから、廃品処理会社に持っていきます。去年からは、子供の数が少なくなってきたために、廃品回収が年4回に分けられ、廃品をおく場所も各家ではなく、自治会館の前と村の倉庫2か所と決まりました。年をとったおじいさんかおばあさんの家だけに、子供達が廃品を取りに行きます。残念ながら、バスを借り切るレクリエーションもなくなりました。子供の数が減り、村の行事にも影響が及ぼされてきました。私は、この廃品回収はとてもいいプログラムだと思います。子供たちにリサイクルの大切さを教えることができます。そして、働けばお金になることもわかります。廃品回収は環境にも高齢者にも優しく、また、子供たちに働くことを教えることもできます。インドネシアの場合はプムルン（ごみ収集人）がいます。ごみ収集はリサイクルを意味します。このプムルンはゴミ捨て場からゴミを弁別し、その販売の売り上げで生活を送っています。

8月になったら地蔵盆があります。子供の日の祭りは神社で行われますが地蔵盆は集落内のお寺で行われます。親たちは子供の為にカレーを作ったり、色々なゲームを用意します。私もカレーを作る担当やゲームの担当になったことがありました。一週間前から準備を開始します。子供会の家（子供館）の掃除から始めます。草刈や館掃除も親たちがやります。前の日にテントを立てたり、お寺の境内に、お参りに使う台を作ったりします。地蔵盆は夕方6時ぐらいからはじまるので昼1時から料理

を開始します。ゲームのための準備は子供館でやります。また、お供えの為の受付も3時からあります。その祭りの目的はなくなった子供の霊を慰め、子供の成長を祈るためです。そのため、お婆さんたちは夜8時からお寺でお参りをします。次の日にお供え物を分けます。それは子供館でおこないます。

子供の数が減ってから子供会にも解散の話が浮上してきました。また、子供会はめんどろだという親もいます。時に集落に引っ越したばかりの人々は集落と関係が薄いため村の行事には参加してがありません。また、集落の人でも行事をやりたいがらない人々が増えました。子供を子供会に入れない家庭もあります。代々に伝わってきた伝統的な文化を守るために様々な努力が必要です。

5. 楽しい保存食作り

村人は自分の畑から保存食を作ります。私も簡単な漬物や梅干しを毎年作りました。漬物はいつでも作れるから様々な漬物を楽しむことができます。浅漬け、味噌付け、キムチなどを作ります。大根、赤カブ、しょうが、白菜等の材料から漬物を作ります。インドネシアの中でも西ジャワに住む私たちスンダ人はよく漬物を作ります。スンダの人々は塩、砂糖、酢を使ってアチャールという野菜や果物の漬物を作ります。塩と酢を使って日本の漬物のようなものも作ります。ただ、浅漬けという感じで、あまり、長い間保存できなく、保存できるのは2・3日のみです。砂糖を使うのはマニサン（甘づけ）です。これは主に果物を使います。数か月保存できます。例えばナツメグの実やマンゴの実から作ります。日本でいう干し果物のようなものもあり、甘い汁の中に保存するものもあります。私は西ジャワから来た、スンダ人です。インドネシアでも馴染みがあった、保存食（漬物等）作りが大好きです。漬物以外、梅干し、梅ジュース、もち等を作ります。4月ごろには若い生姜の漬物を作る時期です。梅干しを作る時期は6月ぐらいです。7月20日ぐらいの梅雨が終わった時に梅干しを2・3日、日に干します（写真16上）。夏に向けて梅ジュースも作ります。

2月は味噌づくりの時期です（写真16下）。その味噌は9月ごろまで熟成させます。また、少し長く保存すると色や味も濃くなります。12月末になったら餅つきをします。この餅はお正月に食べます。東南アジアで広がる魚の発酵食品も私は作った経験があります（写真17）。琵琶湖の回りに住んでいる住民たちはよく鮎ずしや馴れずしを作ります。インドネシアにはパカサムと呼ばれる発酵食品があります。日本の馴れずしは発酵時間が長いのですが、インドネシアのパカサムはそれが2ー3日だけです。インドネシアには発酵大豆食品である、納豆に似たテンペがあります。とてもポピュラーな食べ物です。私は価格の安いおからを利用しテンペ菌に混ぜて、おからテンペを作ります。



写真 16 梅干し(上)、味噌(下)



写真 17 鮎ずし

した。おからはミネラル豊富な食べ物です。安くて、簡単に手に入ります。インドネシアには、このような食べ物としてテンペグンボスがあります。東ジャワにあります。西ジャワにある、おからからの発酵食品としてはオンチョムがあります。このオンチョムには、オンチョム菌を用います。おからテンペはおからと違って、テンペ菌を混ぜるおかげでばらばらのおからが一つになります。そのため、そのおからテンペは切ることができます。味噌汁の材料にもなるし、炒めものやフライでもできます。とても、いい材料になります。日本にいるインドネシア人の間でも人気です。もう一つ、インドネシアでは甘酒のような食べ物があります。その食べ物はもち米から作ります。黒いもち米を用いる場合が多くあります。もち米を蒸し、イーストと混ぜれば数日後にタペクタンと言う食べ物ができます。これも、発酵食品です。日本で売っているもち米は品質がいいので、出来上がるのはとてもあまくて、よいタペクタンができます。

私は大津で暮らしながら保存食作りの知恵を得、近所のおばさんから色々教えてもらいました。私のスンダやインドネシアの文化を加えて、新たな知恵が生まれているかもしれません。

6. 泥んこ祭り

集落周辺にはため池がたくさんあり、集落で維持しているため池は、二年に一回、ため池の水を抜いて清掃を行います。その際、ため池にいる魚をみんなで捕まえる泥んこ祭がおこなわれます（写真18左）。普門集落には三つのため池があり、それはとても古い歴史を持っています。一番古いものは700年前のため池、一番新しいものは400年前のため池です。昔、ため池には山から水をため、田んぼの灌漑に使いました。現在、山で宅地開発が行われたため、山からの水だけでは水が不足し、代わ

りに琵琶湖から水をポンプで吸い上げて、その水をため池にためています。ため池の水抜きは、11月頃に行います。住民たちはこの仕事を祭りにしています。水を抜いたため池にまた水を入れて4月頃の田植え時期に向けて準備ができるようにします。

泥んこ祭りの準備は一日前からします。男性はため池の水を抜きます。それには一日かかります。魚を入れるための水槽を用意したりテントを立てたりして、ため池のそばで準備します。女性たちは食べ物の準備をします。炊き込みご飯やお握り、あるいは漬物等を作ったりします。祭りの時に餅つきもしますので、もち米やぜんざい、大根おろしなども準備します。私もお飯の準備のお手伝いしました。約200人分のために炊き込み飯を作りました。



写真18 泥んこ祭りのお知らせ（左）
泥んこ祭りのクイズ（右）

泥んこ祭りの最大のイベントは、大人や子供も池の中に入って行く魚獲りです。魚を獲るためにみんな泥だらけになります。獲った魚は、種類によって分けます。大きな魚や小な魚を浴槽に入れます（写真 19）。外来魚を捕まえたらバケツに入れます。大きな魚は昔から飼っているコイやフナです。水を抜くときには、飼っていたコイやフナを別のため池に移動します。移動する前にこの魚の長さや重さを計り、参加者に当ててもらいます（写真 18 右）。予想が一番近かった人に、プレゼントが与えられます。長い時間育ったコイの長さは 1 m 以上もありますので、みんな別のため池に移します。小さな魚はだれでも買うことができます。



写真 19 ため池からの魚

小さなコイは刺身にします。それはアライという伝統的な食べ物です。味噌をつけて食べます。お昼になったら皆が餅つきをします。きなこ、あんこや大根おろしなどで食べます。作った炊き込みご飯やお握りも配ります。こうしてふれあい泥んこ祭りは真野普門の人々には一つの大きな村のイベントになります。祭りの最後に捕まえた外来魚を土で埋めます（写真 20）。



写真 20 外来魚を埋める(写真の元：谷茂夫)

私から見るとこの祭りは文化の保存だけではなくもう一つ別の機能を持っており、外来魚駆除の祭りでもあると思います。そのことを、元市会議員で村のリーダーの一人である、谷茂夫さんに聞いてみると、それが目的ではないとの回答でした。しかし、この祭りを通じてため池の、外来魚の駆除という今までにない役割が生まれました。現在のため池は外来魚を琵琶湖から吸い上げると、魚は琵琶湖に戻れない仕組みになっています。そこで、泥んこ祭りは吸い上げた外来魚（主にブルーギル）を駆除するのです。この祭りは、副産物としてローカル・ノレッジを生み出したといえます。住民たちは意識しないかもしれないけれど、この祭りはとても環境にやさしいのです。この視点から見るとこの祭りは文化を守りながら、環境も守るというローカルな知恵となります。

私が谷茂夫さんを訪ねてから半年後ぐらいに、大津市のローカルの新聞で普門のため池の記事が出ました。そこでため池は環境に優しく、外来魚の駆除の役割も果たしていると書いてありました。

7. 曼荼羅山掃除

普門と言う集落は、曼荼羅山を持っています。実はその山はローズタウンと言う新しい住宅街に囲まれています。昔、その住宅街の開発の時にその山も売るよう京阪電鉄に頼まれましたが、林業組合の組合員の間で意見が二つに分かれ、結局、山は売らないという意見がわずか 2 票差で勝ちました。曼荼羅山は古い山で、沢山の古墳が見つかっています。集落の人々は林業組合を持っており、その山を維持管理しています。昔、その山には多くの赤松があり松茸も沢山出てきました。残念ながら、その松茸は最近ほとんど見つかりません。一つは曼荼羅山が管理されず、秋になったら落ち葉でいっぱ

いになるからです。昔、肥料があまりない時代には皆曼荼羅山から落ち葉を集めて田んぼに埋めていたそうです。ある人は、小さい時にそのようにしていたと言っていました。しかし、落ち葉の肥料が必要なくなると山は落ち葉だらけになりました。そこで、今では村人たちは交代で山掃除をします。私も曼荼羅山の掃除をしました。山歩道に落ちた葉を掃除します。掃除した落ち葉を集めて山の奥に置きます。

最近、秋にきれいな曼荼羅山の色鮮やかな木が少しずつなくなったりしてします。それは、森林組合の曼荼羅山の木をヒノキに変えようと言うプランによるものでした。理由はもし地震があつて村人が家を失った場合、ヒノキを伐採して、すぐに家を建てることのできるからだと言った谷茂夫さんが私に説明しました。聞いていた私は、これはローカル・ノレッジで、集落の人々が自分たちを助けるために集落にある資源を利用し、力合わせて自分たちの生活を取り戻そうとするためのものだと思います。人々は、いざというときに政府や他の所からの助けにばかり依存せず、自分たちが自分で立ちなおるのです。

8. 逆境があるとき皆一緒にやります

私の隣のおじいさんがなくなった時、5人組メンバーとして、私もお葬式の準備を手伝いました。朝、私は150世帯に回り各家庭から100円又はお米三合を集めました。お葬式は昼からはじまり、お坊さんがお祈りしてくれました。近所の人々も参列し、色々手伝います。お墓に行く前に最後の別れの行事があります。まず、家族が一番前、写真を持っているのはその人のお子さんです。家族を並べてから隣人も並びます。その並んでいる人々はそれぞれの役を務め、様々なものを持ちます。お葬式の為に私や主人も仕事を休み、役割を務めました。その後の49日間、毎週その人の家でお祈りが行われました。私はそのお参りに参加しました。49日後は、何年かの間、お参り（法事）があります。私は隣の100歳で亡くなったおばあさんの7回忌のお参りに参加したことがあります。このような日本の村は、楽しい時も逆境がある時も皆が一緒にやる事ができます。近代化やグローバルゼーションの中でローカルな知恵が失われがちの中でこのようにローカルな知恵を守り発展させていることはとても素晴らしいことです。

おわりに

大津の集落には様々な行事があります。上の事以外にも盆踊り、コスモス祭りなどがあります。私はその行事が好きでこの集落暮らしを楽しんでいます。日本の地域社会では学ぶことが沢山あります。それは、年を取ったおばあさんやおじいさんが持っているローカル・ノレッジです。地域では、そのローカル・ノレッジは当たり前の事ですが、外から来た人を見るとそれはとても素晴らしいことなのです。そのローカルな知恵を保存し、生かすため、もっと若い人々に知恵を教えるべきです。私は外から来た人なので集落の事は表面からしかわかりませんが、集落の人々が色々な行事を守ることができればと思います。外から来た人として、私はもっと集落の事を知りたく思います。また、もっと村の行事に関与したいと思っています。